



### Recept voor Shawoeoth:

Dit recept hoort bij het joodse pinksterfeest; Sjawoeoth! Het staat er haast synoniem voor. Na hun fysieke verlossing uit de slavernij van Egypte kijken Joden op Sjawoeoth uit naar hun geestelijke bevrijding en aanvaarden ze de verantwoordelijkheden die voortspruiten uit die vrijheid. Op die dag kreeg het volk de wet op de berg Sinaï.

Gegeten wordt dan melkkost, een heel oud gebruik. Een verklaring is: het beloofde land Kanaän is een land van melk en honing. Een andere verklaring is: het Joodse volk had zo lang aan de voet van de berg Sinaï gewacht op de Thora dat ze honger hadden gekregen. Het zou te lang duren om nog te slachten en het vlees kosjer te maken. Nog een andere verklaring: In de periode van Sjawoeoth was er veel jong vee en dus een overvloed aan melk en dus veel verse kaas. Ook staat het Woord gelijk aan melk (1 Petr. 2:2) Daarom deze culinaire traditie.

Recept van kwarkblintzes:

Voor de flensjes:

- 2 eieren
- 100 g bloem
- halve theelepel zout
- 2,5 dl melk of melk/water
- boter of olie om in te bakken

Klop de eieren los en meng ze goed met de bloem en het zout. Geen klontjes. Olie of boter heet maken en van het beslag dunne flensjes bakken.

Voor de vulling:

- 450 g (magere) kwark
- 2-3 eetlepels slagroom of zure room
- 1 eierdooier
- 100 g suiker
- half pakje vanillesuiker

Meng alle ingrediënten tot een gladde massa. Leg op ieder flensje een dikke laag vulling en rol ze op of vouw ze in vieren. Leg ze met de naad naar onderen in een ingevette ovenschaal en laat ze onder de grill even kleuren of bak ze weer in de koekenpan even bruin aan beide kanten. Dien ze warm op. Bestrooien met poedersuiker of serveren met wat jam!